



METRO France lance la Charte Origine France avec 10 fédérations signataires.

Ce 28 janvier, METRO France réunit autour de la table 10 fédérations de la filière agricole et alimentaire pour la signature d'une Charte, inédite en France, pour une meilleure valorisation de la production agricole française dans la restauration indépendante. Cette signature s'inscrit à la suite des Etats généraux de l'alimentation organisés en 2017 et dans un contexte difficile pour la production agricole française, nécessitant une prise de conscience forte et la mise en place d'actions concrètes.

1/ L'urgence d'un soutien pour le secteur agricole français

Le secteur agricole français est malmené depuis plusieurs années, ce qui a d'ailleurs amené à la tenue des Etats généraux de l'alimentation en 2017, qui ont rassemblé tous les acteurs de la filière alimentaire française pour trouver des solutions.

En parallèle de ces difficultés, on assiste à l'émergence de nouvelles tendances de consommation ces dernières années (bio, signes de qualité, flexi, végétarien, vegan, ...) qui vont de pair avec une demande croissante de la part du consommateur de plus de qualité et de plus de transparence sur la provenance des produits qui arrivent dans son assiette.

Ainsi, le secteur agricole français connaît aujourd'hui une **situation paradoxale** : selon l'OCDE, la France impose à ses agriculteurs et producteurs des normes bien plus exigeantes que les autres pays européens¹. La France est également considérée comme le pays ayant le modèle alimentaire le plus durable parmi 67 autres selon un indice publié par The Economist².

Pourtant, le secteur de la Restauration Hors Domicile (RHD) s'approvisionne à 80% en dehors de la France, et surtout, en août 2019, la balance commerciale agricole est devenue négative. Une première en 74 ans ! Et un non-sens pour ce secteur qui souffre économiquement et moralement depuis plusieurs années et sur lequel **il est, aujourd'hui, urgent d'agir !**

C'est dans ce contexte que METRO France, en tant que premier fournisseur de la restauration indépendante, a souhaité s'engager de manière forte et concrète.

2/En tant que 1er fournisseur de la restauration indépendante, METRO France s'engage et réunit l'ensemble des fédérations de la filière agricole et alimentaire

METRO France est engagé depuis près de 8 ans dans une démarche RSE d'envergure à la fois pour l'entreprise mais aussi pour ses clients afin de les aider à prendre le tournant du développement durable.

L'entreprise a ainsi mis en place un certain nombre de mesures qui concernent aussi bien ses produits, ses services, ou ses partenariats :

- ✓ **La Filière Région** (pour ses rayons marée, boucherie et fruits & légumes) afin de favoriser les produits locaux et les circuits courts. **METRO France référence aujourd'hui 10 000 produits locaux.**
- ✓ Le programme « **Mon restaurant passe au durable** » qui aide les professionnels de la restauration à repenser leurs offres et leur établissement dans une démarche écoresponsable. Le volet « ma carte passe au durable » est ainsi conçu pour accompagner les restaurateurs à concevoir leurs menus avec des produits locaux et de saison.
- ✓ **La Charte 100% local**, signée en 2010, qui vise à promouvoir les produits locaux et petits producteurs. **METRO France travaille ainsi avec près de 150 producteurs locaux dont 90% sont à moins de 100 km d'un entrepôt METRO.**

¹ Source : Rapport d'informations n°528 (2018-2019) de M. Laurent Duplomb, fait au nom de la commission des affaires économiques, déposé le 28 mai 2019

² Selon l'indice de 2018 publié par le média The Economist, c'est en matière de durabilité des pratiques agricoles, que la France progresse le plus cette année. Elle est désormais au troisième rang mondial.

Dernier engagement en date : la signature en 2019, avec la Fédération Nationale Bovine et les Jeunes Agriculteurs, de **la démarche « Eleveur & Engagé »** qui assure une équitable valorisation du produit auprès de l'éleveur et une viande de qualité auprès du restaurateur et du consommateur final.

Ainsi, METRO France travaille depuis déjà plusieurs années sur la progression de l'origine France dans son approvisionnement. Cependant ces initiatives ne peuvent répondre seules à l'ensemble des enjeux mis en lumière par les Etats généraux de l'alimentation. Et c'est dans ce sens que METRO France a décidé en collaboration avec les acteurs majeurs de la filière alimentaire française dans la restauration indépendante – producteurs-éleveurs, PME Fournisseurs et secteur de la restauration indépendante – de se réunir afin de réfléchir ensemble aux actions à mener.

De ces concertations ont émergé **3 grands impératifs** :

- ✓ **Valoriser** les filières agricoles françaises,
- ✓ **Construire** des actions communes entre tous les acteurs du secteur,
- ✓ **Répondre** aux attentes sociétales fortes des consommateurs.

C'est ainsi qu'a vu le jour la Charte Origine France, inédite en France, pour une meilleure valorisation dans son ensemble de la production agricole française dans la restauration indépendante.

3/ La Charte Origine France : un projet ambitieux pour valoriser les productions agricoles françaises dans la restauration indépendante

Au cœur de cette charte qui réunit l'ensemble des acteurs majeurs de la filière alimentaire de la restauration indépendante, METRO France se place comme trait d'union entre les différents signataires et aide à créer des synergies pour revaloriser les produits agricoles français bruts sur les cartes des restaurants et sensibiliser le consommateur final sur l'origine et la qualité des produits.

La Charte réunit :

- **La Fédération nationale des syndicats d'exploitants agricoles (FNSEA)** : 1er Syndicat de la production agricole française,
- **La Fédération Nationale Bovine** : Syndicat de la production bovine française associé à la FNSEA,
- **Légumes de France** : Syndicat de la production de légumes français associé à la FNSEA,
- **La Confédération Française de l'Aviculture** : Syndicat associé à la FNSEA sur la volaille de chair, foie gras, le lapin, les oeufs ...,
- **La Fédération Nationale Porcine** : Syndicat associé à la FNSEA sur le porc,
- **Les Jeunes Agriculteurs** : Syndicat de la production agricole française dédié à la cause des jeunes,
- **La FEEF** : Fédération des Entreprises et des Entrepreneurs de France qui représente les Fournisseurs et industriels PME,
- **METRO France** : 1^{er} Fournisseur de la restauration indépendante avec ses 400.000 Clients métiers de bouche,
- **L'UMIH** : 1^{er} Syndicat de la restauration indépendante, membre de CGAD,
- **Le GNI** : 2^{ème} syndicat de la restauration indépendante, membre de la CGAD,
- **La CGAD** : Interprofession des métiers de bouche.



L'ensemble des fédérations signataires, comme METRO France, possèdent **un ancrage territorial puissant**. Ainsi, la représentation et la mise en action concrète des objectifs de la charte se feront au niveau national, régional et local.

Pour mettre en place cette Charte, l'ensemble des signataires se sont réunis le 11 décembre 2019 à l'occasion de la 1^{ère} Rencontre des Présidents Signataires. Après le deuxième temps fort que représente sa signature officielle le 28 janvier 2020, les Présidents Signataires se rencontreront une fois par an afin d'évaluer l'impact de la Charte et lancer les prochaines actions.

La Charte Origine France s'articule autour de 3 ambitions :

- ✓ Créer des dynamiques de réseaux et d'actions entre les acteurs majeurs de la filière alimentaire française avec METRO France en trait d'union,
- ✓ Créer à travers tous les territoires français,
 - Des temps de réflexion filière avec l'ensemble des acteurs signataires
 - Des temps de communication autour d'événements avec les acteurs locaux des territoires et du grand public
- ✓ Viser une augmentation de la quote-part origine France des produits bruts utilisés dans la restauration indépendante. Cette augmentation sera évaluée tous les ans grâce à la mise en place d'indicateurs avec tous les signataires.

6 axes principaux ont été établis :

BÂTIR ensemble des relations de confiance

Des rencontres régulières seront mises en place pour permettre à chaque métier de connaître et mieux comprendre le travail et les actions des uns et des autres. Ainsi seront créés le *Comité national* et des *Cercles Locaux de Réflexion* pour échanger et organiser des actions communes. L'objectif étant de pouvoir mesurer avec des indicateurs concrets les impacts des opérations menées et lancées celles de l'année suivante.

RÉFLÉCHIR ensemble sur le sujet de la valorisation de la production française.

En 2017, les Etats généraux de l'alimentation ont démontré l'importance du lien entre les différents acteurs de la filière alimentaire. Avec cet engagement, l'objectif est que les signataires travaillent et réfléchissent ensemble au travers de 4 cercles locaux de réflexion par an (janvier – avril – juillet – octobre) sur les sujets qui les préoccupent, par exemple :

- La coordination des besoins de la production agricole et de la restauration indépendante,
- La traçabilité au sein de la filière, notamment concernant le bien-être animal et les conditions d'élevage,
- L'identification des tendances de consommation dans le secteur de la restauration indépendante,
- La nécessité de la prise en compte de la saisonnalité sur les cartes et menus, des bonnes pratiques sur le gaspillage alimentaire et la pédagogie auprès du consommateur final.

Ces cercles locaux de réflexion auront lieu au sein des entrepôts METRO et seront composés du directeur de l'entrepôt METRO et des représentants locaux des fédérations signataires.

AGIR avec des actions conjointes ou des opérations de mise en valeur de la production française

Avec la Charte Origine France, les différents signataires s'engagent à agir sur tout le territoire au travers des événements locaux dédiés à l'origine France :

- Le 24 mars 2020 : dans l'ensemble des 98 entrepôts METRO répartis sur toute la France,
- En juin : dans les fermes adhérentes aux fédérations signataires,
- En septembre : chez les fournisseurs PME,
- En décembre : chez les restaurateurs indépendants.

Ces événements doivent permettre de mettre en avant de manière pédagogique les produits d'origine France, et le travail des femmes et des hommes de toute la filière alimentaire. Par exemple : des animations sur la cuisson de la viande de bœuf avec un producteur et un chef ou un atelier sur la saisonnalité avec un producteur de légumes locaux et des élèves d'établissements d'enseignement agricoles ...

RÉPARTIR la valeur entre les acteurs de la filière

Les Etats généraux de l'alimentation de 2017 ainsi que les différentes crises sur la rémunération des éleveurs ont mis en lumière la nécessité d'arriver à une meilleure valorisation des productions et surtout une meilleure répartition de la valeur.

En juillet 2019, METRO, la Fédération Nationale Bovine et les Jeunes Agriculteurs s'étaient déjà engagés sur le bœuf français avec la signature de la démarche « Eleveur et Engagé ». Cette démarche a pour un objectif de mieux valoriser la viande de bœuf produite localement selon un cahier des charges précis et de permettre une juste rémunération des éleveurs inscrits.

Avec cet objectif, les signataires de la Charte Origine France s'engagent également à identifier d'autres démarches volontaires pour l'ensemble des filières de l'alimentation afin de permettre une juste répartition de la valeur entre les différents acteurs. L'enjeu de la Charte Origine France est également d'inscrire les approvisionnements en produits agricoles français dans le schéma contractuel prévu par la loi EGAlim, notamment via la prise en compte des indicateurs de coût de production dans la construction du prix.

SOUTENIR les filières locales et responsables, les labels de qualité français, les labels d'entreprises engagées dans leur territoire

La Charte Origine France souhaite aider à mieux faire connaître les filières locales et responsables existantes ainsi que les labels attestant de la qualité française : Œufs de France, Label Rouge, Filière Régions METRO et les labels d'entreprises engagées dans leur territoire : PME+ (Pour un Monde plus Engagé), ...

Par cet objectif, les différents signataires s'engagent, à leur niveau respectif, à favoriser et/ou promouvoir les produits bruts d'origine France. Ainsi les fédérations de la restauration indépendante s'engagent à valoriser, dès que possible, l'Origine France auprès de leurs adhérents.

SENSIBILISER les restaurateurs indépendants sur les enjeux du secteur de la production française

Avec la Charte Origine, c'est l'ensemble de la filière qui s'attèle à sensibiliser les restaurateurs aux enjeux de la production.

Les signataires s'engagent donc à communiquer leurs engagements auprès des restaurateurs indépendants. Ainsi les fédérations représentant le secteur de la restauration indépendante procéderont à des phases de communications au niveau national et local par le biais d'internet et des magazines.

La charte prévoit également la création d'un kit de communication à destination des restaurateurs indépendants. Son objectif sera de promouvoir la production française avec la mise en place d'un logo « J'♥ cuisiner français ! » qui pourra être intégré sur les cartes des restaurants.

« METRO France en tant que 1^{er} fournisseur de la Restauration indépendante, est très fier d'avoir pu rassembler 10 fédérations majeures de la filière alimentaire française pour promouvoir la production agricole dans les assiettes de nos restaurateurs indépendants. Cette Charte qui se déploiera dans tous les territoires français est une première dans le secteur alimentaire : au travers de cercles locaux de réflexion et d'événements collaboratifs nous ferons, tous ensemble, la promotion de l'origine France sur nos 98 sites METRO, dans des fermes, dans des PME et chez des restaurateurs. A la suite des Etats Généraux de l'Alimentation, cette Charte montre que les acteurs de la filière alimentaire signataires savent se prendre en main sur des sujets sociétaux pour bâtir, réfléchir et agir ensemble à l'alimentation de demain ! Nous avons en France de beaux produits agricoles, il faut le faire savoir aux clients de nos restaurateurs indépendants ! »

Benoit Feytit Directeur Général de METRO France.

« Pour la FNSEA, la valorisation de l'origine France constitue un levier d'action majeur pour l'agriculture et concerne l'ensemble des débouchés des produits agricoles, en particulier celui de la restauration hors foyer. Cela apporte également une réponse à la demande croissante exprimée par les convives. La FNSEA considère cette Charte comme une suite logique des travaux initiés lors des Etats Généraux de l'Alimentation, salue le travail mené par METRO France, en tant qu'acteur majeur de l'approvisionnement de la restauration commerciale indépendante et la volonté clairement affirmée de construire des partenariats durables avec les filières agricoles françaises »

Christiane Lambert, Présidente de la Fédération Nationale des Syndicats d'Exploitants Agricole.

« Dans le cadre de la loi EGAlim, et dans la continuité du partenariat engagé depuis 2011 entre METRO France et Légumes de France sur la valorisation de l'origine France et de la production locale, nous confortons notre partenariat en nous affichant pleinement aux côtés de METRO France afin de répondre à la demande de la restauration indépendante. »

Jacques Rouchaussé, Président Légumes de France.

« Jeunes Agriculteurs poursuit son action en s'engageant avec METRO France et tous les partenaires dans le cadre de cette charte. La promotion de la production française et des agriculteurs qui en sont à l'origine est une des missions principales de Jeunes Agriculteurs. S'engager avec la restauration indépendante permettra de renforcer le positionnement et l'image de la production française sur ces marchés, assurer une meilleure répartition de la valeur dans les filières et un meilleur revenu aux agriculteurs. »

Samuel Vandaele Président des Jeunes Agriculteurs

« Très engagée dans la défense et la promotion de l'origine France, la CFA a répondu avec enthousiasme à la démarche initiée par METRO. La reconquête de la restauration est une de nos priorités et c'est grâce à des actions de ce type que nous parviendrons à réduire la part de produits avicoles et cunicoles importés et brandir fièrement l'origine France sur des produits emblématiques de notre terroir et de notre histoire. »

Jean-Michel Schaeffer, Président de la Confédération Française de l'Aviculture.

« Par cette signature de la « Charte pour une meilleure valorisation de la production agricole française dans la restauration indépendante », la FNB poursuit les travaux débutés avec METRO France dès 2018 et aboutissant à une première étape, à savoir le déploiement depuis le printemps 2019 de la démarche « Eleveur & engagé ».

Cette signature est l'étape suivante pour nombres de filières agricoles, dont celle de la viande bovine. En effet, la charte METRO France doit être le moteur du déploiement du Label Rouge dans la restauration indépendante. Porter une viande « éthique » ramenant de la transparence et une rémunération de la fourche à la fourchette ; valoriser le modèle d'élevage français par les races, le système herbager auprès des restaurateurs et de leurs clients ; retrouver un produit régulier et de qualité sur les cartes et menus des restaurants et pouvoir en parler au client.... Autant d'actions à construire dès 2020 !»

Bruno Dufayet, Président de la Fédération Nationale Bovine.

« Dans le cadre de la Charte pour une meilleure valorisation de la production agricole française dans la restauration indépendante, la FNP s'engage avec METRO France pour mettre en avant, Le Porc Français dans les assiettes des consommateurs, sur les produits de charcuterie et de viande fraîche des producteurs de porcs français, et ce, sur tout le territoire. »

François Valy, Président de la Fédération Nationale Porcine.

« En tant que représentant des PME des Territoires, nous soutenons pleinement la démarche de METRO France pour promouvoir les produits agricoles français et nos savoir-faire régionaux auprès des restaurateurs indépendants, ambassadeurs du terroir et de la gastronomie française. C'est indispensable aujourd'hui pour relancer la création de valeur et répondre aux attentes des clients finaux en faveur de produits sains, locaux et de qualité, fabriqués par les PME. »

Dominique Amirault, Président de la Fédération des Entreprises et Entrepreneurs de France.

« Nos restaurateurs sont engagés depuis longtemps dans une démarche de qualité, intimement liée à la qualité des produits eux-mêmes. En France, nous avons la chance d'avoir une production agricole abondante et variée qui nourrit la diversité de notre gastronomie. L'UMIH s'engage dans cette charte pour valoriser les produits français des agriculteurs, eux aussi, engagés dans une démarche responsable. Le client est au centre de notre démarche pour une transition écologique qui assurera qualité et responsabilités. »

Roland Héguy, Président Confédéral de l'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie.

« Sur le fondement de cette charte, au sein d'une filière organisée et gouvernée collectivement par ses acteurs, l'objectif des restaurateurs indépendants sera de répondre à la demande de transparence de nos clients en mettant en valeur la qualité des produits de nos terroirs, leur diversité mais aussi le savoir-faire de ceux qui, chaque jour, préparent et cuisinent ces produits.

Plus que jamais, les restaurateurs indépendants se veulent les ambassadeurs au quotidien de la filière agricole française. »

Didier Chenet, Président du Groupement National des Indépendants de l'Hôtellerie et de la Restauration.

« Les résultats de l'enquête réalisée par l'institut CSA à la demande de la CGAD en 2019 démontrent le rôle essentiel de nos commerces dans l'animation des territoires et combien il est capital que les politiques publiques favorisent leur développement et leur maintien, notamment en zone rurale. La Charte pour une meilleure valorisation de la production agricole française dans la restauration indépendante s'inscrit pleinement dans cette stratégie et nous nous réjouissons de nous y associer. Il nous semble essentiel d'échanger sur les bonnes pratiques locales existantes réunissant des entreprises agricoles, des grossistes et des artisans, commerçants et restaurateurs en vue de valoriser les produits et les savoir-faire et de maintenir et favoriser le développement de l'économie locale et l'emploi. »

Joël Mauvigney Président de la Confédération Générale de l'Alimentation en Détail

**Rendez-vous le 24 mars prochain
pour le 1er grand événement de la Charte Origine France,
organisé simultanément dans les 98 entrepôts METRO de France.**

Il aura pour objectif de présenter la Charte, ses objectifs et engagements auprès des restaurateurs, des producteurs et fournisseurs locaux mais également du grand public qui sera, pour l'occasion, invités à pénétrer dans tous les entrepôts METRO implantés dans les territoires.

QUELQUES CHIFFRES CLES

La production agricole en France :

- **429 000 exploitations agricoles** en France métropolitaine en 2017 soit – 12% vs 2010 (*source : Chambre d'Agriculture*)
- La France est le **1er pays producteur agricole** de l'Union Européenne

Les fournisseurs PME :

Cette filière regroupe les entreprises de transformations des produits agricoles et alimentaires.

- Cette filière se compose de **98% de PME**
- **40% des effectifs** du secteur sont dans les industries de la viande et du lait
- **40% du CA du secteur** est réalisé par les coopératives alimentaires
- **17 000 PME** sur l'ensemble des entreprises de transformation des produits agricoles et alimentaires tous circuits de distribution confondus

METRO France :

- **400 000** restaurateurs et commerçants indépendants
- **10 000** produits locaux
- **60%** de produits frais
- **66%** de viande française
- **100%** de steaks hachés, de tartares, de lapin, de lait UHT et d'œufs d'origine France
- **28** poulets Label Rouge dont 17 IGP et 1 AOP

La restauration indépendante :

- **100 000** établissements de restauration traditionnelle
- **63 000** établissements de type rapide
- **47 milliards** de CA en 2017
- **2/3** des consommateurs considèrent les restaurateurs comme étant indispensables dans leur vie de tous les jours



Contacts presse

METRO France

Isabelle Baahmed – isabelle.baahmed@metro.fr - 01 47 86 64 75



Emmanuelle Tienvrot – emmanuelle.tienvrot@gram3.com - 01 82 28 73 05

Fleur Leynaud – fleur.leynaud@gram3.com – 06 80 10 48 55

Charlotte Oulès – charlotte.oules@gram3.com - 01 82 28 73 03

A propos de METRO France

METRO est le premier fournisseur de la restauration indépendante en France. Avec 98 entrepôts répartis sur l'ensemble du territoire, METRO France propose à tous les restaurateurs et commerçants indépendants une offre globale alliant l'approvisionnement en produits alimentaires allant de l'ultra frais au sec, et leurs compléments en équipements et en services. Ses 9 000 collaborateurs mettent chaque jour leur expertise au service de 400 000 professionnels.

Avec 50 000 références, dont 10 000 en produits locaux et régionaux, et plus de 100 000 sur metro.fr, l'enseigne est la seule à proposer tous les jours la plus grande offre sur le marché, et s'engage auprès des professionnels, qu'ils soient producteurs, restaurateurs ou artisans. METRO soutient également les grands événements de la profession tels que le Bocuse d'Or, les Jeunes Talents Gault&Millau, la Cuillère d'Or, le Trophée du Maître d'Hôtel ou le lancement du guide Michelin.

www.metro.fr